

Печь конвейерная Abat ПЭК-600

Основные характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	30 см
Производительность	82 пицц в час
Температурный режим	от 70 до 315 °С
Внутренние размеры камеры, мм	770х693,5х88
Размеры конвейера, мм	1465х652
Диапазон регулирования времени выпечки, минут	0,25...15
Максимальная загрузка печи (диаметр пиццы 40 см), шт.	8 пицц Ø30 см
Производительность одного уровня печи, пицц/ч	82 пиццы Ø30 см в час
Ширина	2131 мм
Глубина	1194 мм
Высота	1143 мм
Вес (без упаковки)	274 кг
Страна производства	Россия

Описание

Конвейерная печь [Abat ПЭК-600](#) предназначена для непрерывного выпекания различных видов хлебобулочных изделий и блюд, начиная от традиционной пиццы до осетинских пирогов, лазаньи, сэндвичей, овощей, сырников и даже куриных крылышек.

Одним из главных преимуществ конвейерной печи в сравнении с подовой является **отсутствие необходимости постоянного контроля со стороны повара**. Достаточно задать необходимые параметры на **электронной панели управления**:

Диапазон регулирования температуры печи	+70...+315 °С
Диапазон регулирования времени выпечки	от 15 секунд до 15 минут

Дальше **программируемая конвейерная печь для пиццы ПЭК-600** сделает все за Вас! Вам остается только поставить заготовку для пиццы с одной стороны и через заданное время получить **ароматную свежеиспеченную пиццу** с другой.

Конвейерная печь для пиццы ПЭК-600 Abat настолько легка и удобна в управлении, что с ней без труда справится и **неискушенный повар**.

Внутренние размеры камеры **770х693,5х88 мм** и размеры конвейера **1465х652 мм** позволяют последовательно загрузить в конвейерную печь **до 8 заготовок пиццы диаметром 30 см**.

Производительность одного уровня печи (для пиццы диаметром 30 см при выпекании 3,5 мин) составит **82 пиццы в час**.

Наши специалисты предусмотрели возможность **установки конвейерных печей для пиццы** в колонну **до 2 ярусов**, что позволит в разы повысить производительность, при этом занимая минимальную площадь на Вашей кухне.

Если Вы уже приобрели печь другого производителя, не беда! **Благодаря универсальной конструкции Вы легко сможете установить конвейерную печь для пиццы Abat на уже имеющуюся у Вас печь**.